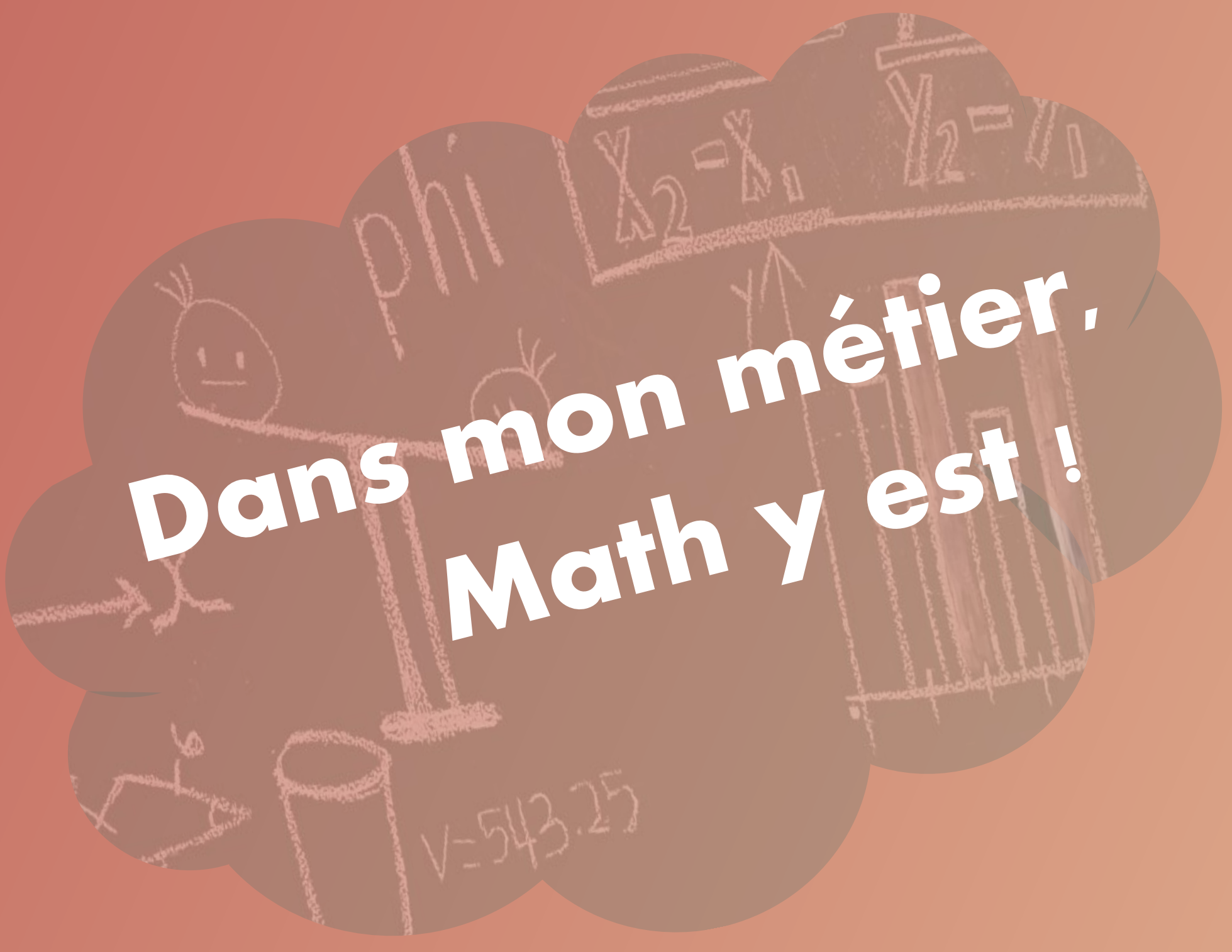


Pierre Rabaste, boucher-charcutier

J'ai toujours voulu être boucher-charcutier. Mais mes parents, eux-mêmes bouchers-charcutiers, se sont longtemps opposés à ce choix et m'ont obligé à poursuivre des études au lycée. J'ai ainsi obtenu un bac G2 (gestion) puis un BTS comptabilité. Mais ma volonté de faire le métier de mes parents ne m'a pas quitté et j'ai ensuite obtenu un CAP boucherie-charcuterie puis un Brevet Professionnel boucherie à l'école ESMV (Ecole Nationale des Métiers de la Viande) de Paris.



J'utilise les Maths pour :

- le rendu de la monnaie, la vérification de la caisse le soir (monnaie, chèques et cartes bleues)
- la fabrication de produits comme les saucisses : à une certaine quantité de chair à saucisses il faut ajouter du sel (20g/kg), du poivre (2g/kg) et de l'ail (1,5g/kg)
- l'hiver, les prix de certains produits ne sont pas les mêmes que l'été (un pot-au-feu va se vendre davantage l'hiver que l'été par exemple). Si j'augmente les prix des cuissons lentes (comme le pot-au-feu) de 10% l'hiver et que les cuissons lentes représentent 45% de mon stock, de quel pourcentage je peux faire baisser les 55% restants pour arriver à un équilibre?
- faire l'inventaire de mon stock en fin d'année
- résoudre le problème ci-dessous :

La valse des étiquettes

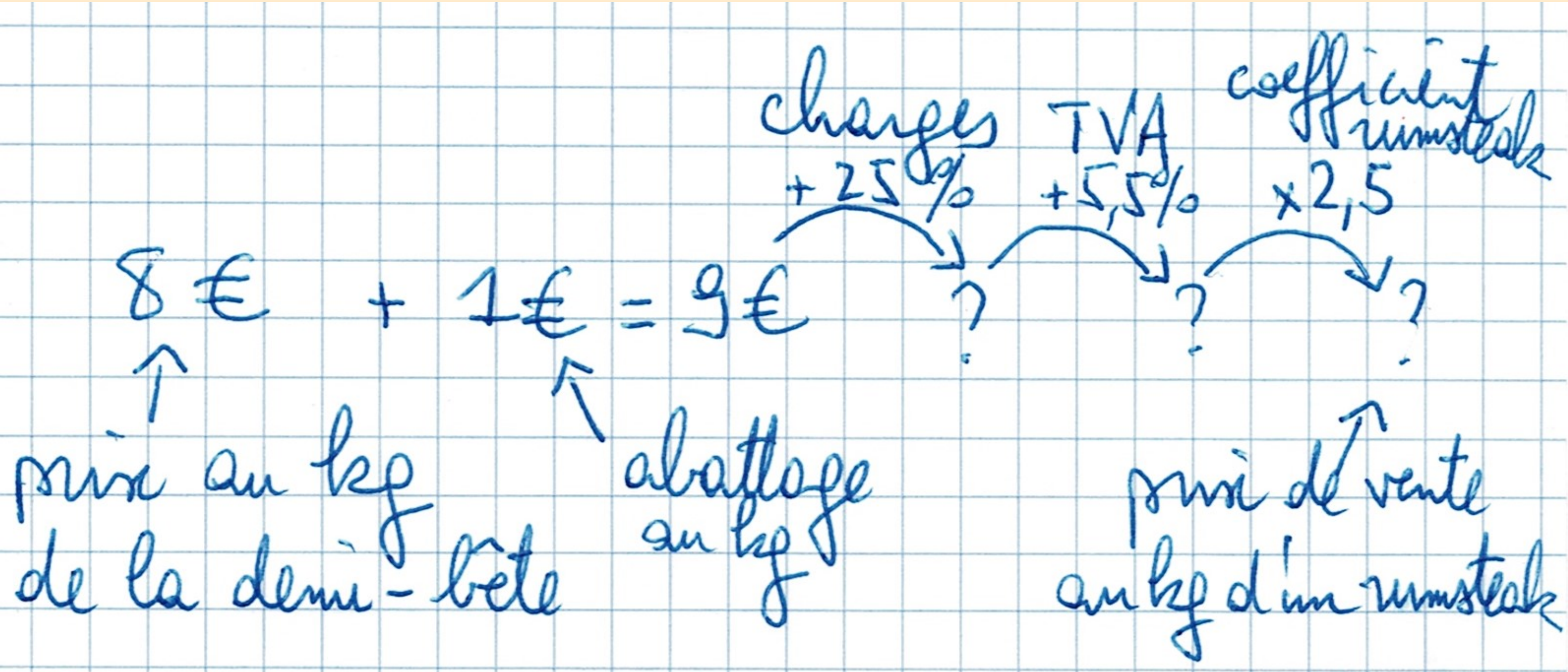
De temps en temps, je dois calculer le prix de vente de produits pour éviter de les vendre à perte (et à terme de mettre la clé sous la porte...) mais aussi pour être en conformité avec la loi (vendre à perte est interdit par la loi !).

Pour calculer ce prix, je dois prendre en compte tout ce qui est lié au produit : prix d'achat de la matière première, loyer et charges de la boutique, salaires du personnel, TVA etc.

Tout cela bien en tête, c'est parti pour les calculs !

- **D'abord le prix d'achat :**
J'achète une demi-bête de 150kg à 8€/kg. Il faut y ajouter 1€/kg pour l'abattage.
- **Ensuite les charges :** salaire du personnel, loyer du magasin et les factures qui vont avec (électricité, gaz etc...).
- **J'estime aujourd'hui que ces charges représentent 25% du prix d'achat.**
- **Application de la TVA :** elle est de 5,5%.
On obtient ainsi le prix de revient T.T.C.
- **Enfin le prix de vente T.T.C. :**
J'applique un coefficient qui varie en fonction du produit vendu (il est de 0,8 pour un pot au feu, de 2,5 pour un rumsteak et de 2,7 pour un faux filet).

Quelques gestes bien agréables pour prolonger ces calculs : planter la nouvelle étiquette sur le rumsteak, le déposer délicatement à sa place dans l'étal. Finalement, ces études de gestion et de comptabilité me sont bien utiles !



Pour aller plus loin :
Je fais le choix d'acheter une demi-bête à 8€ le kg. D'autres préfèrent acheter uniquement l'arrière de la bête (les plus beaux morceaux) à 13€ le kg. Ce choix me permet d'avoir un rapport qualité/prix très intéressant pour le client mais m'oblige à passer du temps à transformer tous les autres morceaux de la demi-bête (pour des lasagnes par exemple).

Quel sera le prix au kg du rumsteak ?